

Dernière commande 72h avant jour J

Menu à emporter

Prix par personne 38 €

Salade de queues d'écrevisses aux agrumes

ou

Cassolette de noix de St Jacques et crevettes grises

ou

Foie gras de canard mi-cuit

Chausson de suprêmes de caille au foie gras, sauce porto

Garniture : gratin dauphinois, tatin de tomate,
puits de courgette à la purée de patate douce

ou

Filet de barbue poché, mousseline aux fines herbes

Garniture : pommes grenailles et petits légumes vapeur

Entremet chocolat blanc et fruits rouge

ou

Entremet "framboisier des neiges"

ou

Entremet chocolat noir praliné



Les pièces apéritives à partager

Plateau de 50 canapés variés (10 sortes) 50 €

Pain surprise fraîcheur (48 pièces) 28 €

Brioche impériale au crabe ou saumon fumé (40 pièces) 28 €

Pain suédois coppa, pistou et tomates séchées (40 pièces) 29 €



Les pièces apéritives chaudes

Plateau de 20 petits fours «classique» 20 €

Plateau de 20 petits fours «Luxe» 28 €

Plateau de 10 mini burger 28 €

Plateau de 10 mini hot dog 28 €



Bouchées sucrées

Plateau de 50 mignardises variées 60 €

Coffret de 20 macarons variés 19 €

Entremets sucrés (individuel ou gâteau) 6€/pers

Passion et praliné

Framboisier des neiges

Pomme et cassis

Chocolat praliné

Chocolat blanc et fruits rouges

Chocolat et spéculoos



Tel : 03.20.83.99.99

contact@aubergedutilleul.com

